LARROQUE Œnologie

VELO

FICHA TECNICA

LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600

PRODUCTOS SULFUROSOS

Conforme con el código internacional.

Dosis Límites legales autorizados.

- **210 mg/L de SO_2 para vinos tranquilos blancos y rosados.**
- **160 mg/L de SO_2 para vinos tintos.**
- **185 mg/L de SO_2 para vinos espumosos.**

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La originalidad de **BISULFTO 600** es la de aportar conjuntamente al mosto o a la vendimia el SO_2 y el nitrógeno amoniacal indispensables para el buen desarrollo de las fermentaciones.
BISULFITO 600 aporta a las levaduras una parte del nitrógeno necesario para su crecimiento y multiplicación:
Los experimentos comparativos de fermentaciones, realizados sin y con nitrógeno amoniacal, muestran que la cantidad de levaduras crece de 30 a 40% con el nitrógeno amoniacal y que el periodo de reproducción aumenta en 2 días
BISULFITO 600 aporta el nitrógeno amoniacal al inicio de las fermentaciones, cuando el mosto contiene oxigeno disuelto, lo que favorece la asimilación de los iones NH_4^+.
BISULFITO 600 aporta, a la misma dosis, la misma cantidad de nitrógeno
- 1 g de SO_2 en BISULFITO 600 aporta 280 mg de NH_4 equivalente : 220 mg de nitrógeno
- 1 g de fosfato diamónico aporta 270 mg de NH_4 equivalente : 210 mg de nitrógeno.
LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600 es una solución de bisulfito de amonio a 600 g/L
LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600 se utiliza en vendimia:
Mostos: en el depósito de recepción, para prevenir de la quiebra oxidásica y de toda alteración microbiana
Vinos tintos: para la extracción y fijación de materias colorantes.
Las propiedades de **LARROQUE OENOLOGIE BISULFATO 600** son las siguientes:
• Antiséptico, se opone al desarrollo microbiano
• Factor selectivo de levaduras limitando el desarrollo de levaduras indeseables.
• Combinado con un antioxígeno, juega un papel esencial contra la quiebra oxidásica, la alteración de los vinos y la maderización.
• Facilita la extracción del color favorizando la disolución de los antocianos contenidos en el hollejo
• Permite la fijación del color en vinos tintos.

MODO DE EMPLEO

La adición de **LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600** debe ir acompañada de una homogenización completa de todo el depósito.

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es

DOSIS DE EMPLEO

- Vendimia: hasta 2,5 cL/hL según las condiciones de Vinificación

Dosis de SO_2	BISULFITO 600
1 g/hL	0,16 cL
5 g/hL	0,83 cL
10 g/hL	1,66 cL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidones de 28 kg

La fecha óptima de utilización de **VELOQUIMICA BISULFITO 600** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.
Almacenar en un local seco y sin olores, protegido de la luz y a temperatura entre 10 y 20°C.
LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600 pierde rápidamente su eficacidad una vez el envase abierto.

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es